



Escuela Universitaria
de **Turismo**

ALTAMIRA

GRADO EN TURISMO
Trabajo Fin de Grado
Curso académico 2016/2017

AUTOR/A: Irene García Roldán

TITULO:
SOMOS LO QUE COMEMOS

Title: "We are what we eat"

DIRECTOR/A: Manuel Vidal



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

GRADO EN TURISMO

Trabajo Fin de Grado

Curso académico 2016/2017

Fecha de entrega: 21/06/2017

AUTOR/A: Irene García Roldán

TITULO: SOMOS LO QUE COMEMOS

DIRECTOR/A: Manuel Vidal

TRIBUNAL:

Nombre:

Firma:

Nombre:

Firma:

En Santander a:

Tabla de contenido

1. RESUMEN	4
2. INTRODUCCIÓN	5
2.2. MARCO TEÓRICO.....	5
2.3. OBJETIVOS	6
2.4. METODOLOGÍA	6
3. EL VINO EN CANTABRIA.....	7
4. ENOGASTROTURISMO E IMPORTANCIA.....	10
5. COSTA CANTABRIA Y VINOS DE LA TIERRA DE LIÉBANA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O).	12
5.1. ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN.	12
5.1.1. VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS.....	13
5.1.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS	13
5.1.3. NORMATIVAS DE LA MARCA	13
5.2. DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ESPAÑA	14
6. LAS BODEGAS DE CANTABRIA	16
6.1. CASONA MICAELA	17
6.2. SEL D’AIZ	18
6.3. LA BODEGA MÁS ANTIGUA DE CANTABRIA.....	20
7. LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA.....	25
8. NUESTRO MARIDAJE	28
9. CONCLUSION	33
10. ANEXOS	34
10.1. ENTREVISTA BODEGAS AURELIO CORRAL.....	34
10.2. ENTREVISTA BODEGAS CASONA MICAELA.....	37
11. BIBLIOGRAFÍA.....	41
11.1. DIRECTORIO DE PAGINAS WEB:.....	41
11.2. ARTÍCULOS DE REVISTAS O LIBROS PROFESIONALES:	42
11.3. BLOGS:	42
11.4. REDES SOCIALES:	42

1. RESUMEN

Soy una apasionada tanto de las relaciones con la gente como de la comida y me encanta la mezcla que esto forma. Una mesa repleta de comida y bebida y llena de gente es una de las mejores estampas que podemos apreciar en la sociedad, y nos hemos dado cuenta. Es por esto básicamente por lo que existe el turismo Enogastronómico, y muchas personas disfrutan de él.

Pienso que nuestra comunidad tiene muy buenos recursos en este campo y que no se encuentran lo bastante desarrollados para atraer al máximo número de personas posibles. Tenemos que centrar parte de nuestros recursos y planes turísticos en desarrollar este tipo de turismo en Cantabria, que la gente sepa que puedes disfrutar de nuestros vinos más ricos y nuestra comida de la tierra en conjunto y acompañado de tus seres queridos, o de cualquier persona. Es decir, existe un producto turístico sin explotar que puede llamar a mucha gente, a sectores turísticos nuevos y no nos damos cuenta.

Esto se relaciona bastante con el nuevo movimiento que está llamando la atención cada vez más, el “Slow Food”. Este nace en Italia y con él se trata de salvaguardar las tradiciones gastronómicas regionales, con sus productos y métodos de cultivo. El símbolo de este movimiento es un caracol, el cual simboliza que este tipo de comida se hace con paciencia y lentamente, convirtiéndose en un producto de proximidad.

Con este trabajo quiero hacer una demostración de un maridaje y menú degustación con productos de nuestra tierra, en el que se puede comprobar ese efecto que hace en las personas y más cuando se conoce un sitio nuevo.



Resulta difícil muchas veces encontrar un lugar en el que podamos disfrutar de una comida típica de la zona artesanal, existen muchos que se intentan imitar, pero habría que darles una oportunidad a los productos locales y aquellas personas que tratan de sacarlos adelante.

“I am both passionate for social relations and a "foodie". I love its mixture. A well laid table with food, beverage and people at it is one of the best social acts possible. Thus, food-and-wine tourism is widely enjoyed nowadays.

I believe our community boasts good resources in this field but not well developed yet to obtain a good number of tourists. In my opinion we should focus part of our touristic plans into this type of tourism in Cantabria and let people know Cantabria is a good land to enjoy our tasty food and superb wines.

This essay is a demo of a pairing of our wines and a taste menu with our own products and its effects on people willing to get acquainted with a new place.

It not always easy to find good places for local typical food (most of the times we come across imitators) and my essay is but a chance to appreciate our quality local products and the people behind them.”

2. INTRODUCCIÓN

“El enogastroturismo es el feliz encuentro entre dos personas, una que sale llena de expectativas desde su casa a visitarte y tú lo esperas deseoso de satisfacerlo” Madalena do Pico (2011).

“Somos lo que comemos” es el título del trabajo y además quiere hacer un guiño a la literatura de Norteamérica en la que en 1933 se hizo muy famosa esta frase en relación con el dibujo animado Popeye, la cual causaba una cierta gracia en la pronunciación, siendo un juego de palabras: “I am what I yam”.

En los siguientes capítulos se va a explicar la importancia que ha tenido este producto en nuestra historia, de forma resumida, en el desarrollo de nuestras culturas y de la sociedad en general.

Además de introducir el Enoturismo, el Gastroturismo y su conjunto, el Enogastroturismo, como algo que engloba una manera diferente de disfrutar tanto de un lugar nuevo, como del nuestro propio, fomentando así ambos turismos, el local y el nacional.

Pasando por nuestra denominación de origen, las bodegas más significativas de Cantabria, las entrevistas realizadas a los responsables de algunas de ellas y nuestros productos “de la tierra”.

Todo esto con un fin bastante diversificado, con un carácter lúdico, a la vez que divertido y con un cierto tono reivindicativo intentando hacer tomar conciencia de la importancia de este tipo de turismo en nuestro sector. (“Vitivinicultura atlántica-construyendo el futuro” *madalena do pico, 2011. 2017*).

2.2. MARCO TEÓRICO

Es verdad el hecho de que la “comida mediterránea” es una de las más apreciadas en el mundo, debido a su variedad y riqueza. Cantabria es una de las comunidades autónomas más pequeñas de España, y a pesar de eso, tiene una gastronomía muy variada.

Es la 4ª CCAA con menor población de España. Anteriores a ella se encuentran Ceuta, Melilla y la Rioja. Y a pesar de esto, la cultura gastronómica se encuentra muy arraigada. Siendo aproximadamente, para entrar en más detalle, el 1% del total de España.

La intensidad del paisaje verde se acentúa cuando lo disfrutas junto a la comida y la bebida, rodeado de un entorno privilegiado. Aprecias mejor las cosas cuando las disfrutas en un lugar agradable y de ambiente relajado.

Valles verdes y fértiles, con una temperatura y humedad donde se puede cultivar casi cualquier cosa, no existe un porcentaje relevante de inconvenientes a la hora de poder cultivar. Diversidad de flora y fauna, la cual proporciona ventajas en este ámbito. La ganadería, la pesca, la agricultura, etc, las que han

sido tradicionalmente y durante muchos años las economías más potentes de la Comunidad Autónoma.

2.3. OBJETIVOS

El objetivo principal en el que se encuentra basado este trabajo es la creación de un producto turístico dentro del sector del Enogastroturismo, producto que en la actualidad es inexistente en nuestra región. Y poder transmitir la importancia de este y su desarrollo en nuestra comunidad autónoma. Y por supuesto, ejemplificándolo todo con un Menú degustación con un Maridaje de vinos de Cantabria.

Además de conocer si el turista ha quedado contento con la experiencia y si volvería a repetir en un futuro de una forma más amplia. En este caso ofreciendo de una forma sencilla y práctica a los implicados en él, un poco de todo este mundo.

2.4. METODOLOGÍA

Consulta en páginas web relevantes del tema, libros especializados, entrevistas realizadas a responsables del sector, asesoramiento a personas especializadas en enología y gastronomía y encuestas y datos consultados en páginas de estadísticas como el INE y el ICANE.

Agradecer a mi profesor de proyecto y de carrera, Manuel Vidal por ayudarme a dar forma a la idea que tenía en mente y por encaminarme bien para realizar este proyecto.

Agradecer la colaboración de Pedro el sumiller, el que ha servido de ayuda para la correcta elaboración del maridaje, su aportación de consejos e ideas y por los conocimientos que he adquirido con él durante las veces que ha sido necesario.

Agradecer también a las Bodegas tanto de Aurelio Corral como de Casona Micaela, las cuales me acogieron sin ningún problema y me proporcionaron toda la información necesaria para completar mi trabajo; además de haberme servido a mí como experiencia y fuente de nuevos conocimientos, los cuales han sido muy enriquecedores.

Agradecer a mi familia por haberme ayudado también con el proyecto, implicándose conmigo tanto personal como moralmente. Y dándome apoyo constante.

3. EL VINO EN CANTABRIA

La historia del vino en Cantabria es bastante antigua, aunque en la actualidad esté un poco olvidada por la mayoría de la población y sea desconocida para mucha otra, Cantabria y el vino llevan unidos muchos más años de los que nos imaginamos.

Esta historia se remonta al siglo IX, debido a que las primeras referencias escritas que tenemos datan del año 826, encontradas en el Monasterio de Santo Toribio de Liébana. En estas se puede leer la donación de una viña que se realizó por parte del monje Froilán, el cual se encontraba ordenado para sacerdote, al Monasterio de San Esteban de Mesaina, en Mieses, en el valle de Camaleño.

Otro dato relevante, siguiendo la cronología, es que en el año 1291, el Rey Sancho otorgaba privilegios a la hora de la protección de simientes, cepas y arcadellas y además de otorgar privilegios para su protección, se castigaban a aquellos que pudieran traer uva, vino o vinagre de otras regiones, protegiendo ya no solo las plantas, sino la producción local.

Mientras tanto, en Santander capital también ocurrían hechos relacionados con el mundo vinícola, los Reyes otorgaban privilegios con el objetivo de llevar a cabo una buena y perseguida excelencia en la explotación del vino.

Por ejemplo, el 7 de Agosto de 1255 es ratificada una concesión del Rey Alfonso VIII en el fuero que otorgó a Santander, en la que se podía leer “El concejo santanderino puede plantar viñas y pumares hasta tres leguas enderredor de la villa.”.

Otro ejemplo es el de Enrique II, quién otorga privilegios nuevamente a este sector en Santander, eximiendo de pagar diezmos de las viandas, ni de los vinos producidos. Lo que ayuda notablemente a la explotación de este valioso producto.

También en la capital, el mismo ayuntamiento de Santander establece una norma que estuvo legalmente en vigor desde el año 1350 al año 1684, en la que, a no ser que se hubieran agotado las existencias de vino producidas en la comunidad autónoma, no se permitía importar vinos de otras regiones como por ejemplo desde Castilla, Galicia, Andalucía, e incluso Portugal o Francia.

Esto nos hace apreciar el fuerte proteccionismo que emanaba de los gobernantes de nuestra comunidad autónoma, y el hecho de pretender mantenerlo durante el mayor tiempo posible. La cultura de Cantabria, como podemos apreciar, en estos años estaba íntimamente ligada al mundo vinícola y era una cultura que gustaba a todos los que la conocían. El vino era uno de los productos más apreciados por la población, era sinónimo de disfrute, entendimiento y cariño, por la dura dedicación que su producción conllevaba.

Las zonas destinadas al cultivo en estos años era bastante considerables, en algunos lugares como el Valle de Camargo, por ejemplo, las zonas de cultivo de vides eran mucho más importantes que las de labranza; Soto de la Marina, Muriedas, Maliaño, Noja, Escalante son otras de las zonas, en el Valle de Villaescusa, aun en la actualidad conservan las presas de piedra que se utilizaban

entonces y en la zona oriental de Cantabria, también se extendían grandes cantidades de viñedos, como en Ruiloba.

Se debe mencionar la existencia de una uva de gran calidad que se cultivaba desde la zona oriental del valle del Asón, hasta País Vasco, la uva de Samamo, la misma que por su gran calidad dio tanta importancia al famoso vino Chacolí que mucha gente conoce en la actualidad como uno de los vinos típicos del País Vasco.

Sin embargo el vino de Cantabria no solo se quedó en nuestra comunidad, gracias a los famosos indianos que emigraron a América en esos años, nuestro vino se dio a conocer y además de una forma tan buena como no esperada. Sobre todo en la zona de México, en la que este cobró una importancia especial y adquirió una alta cotización.

Los afortunados dentro de este grupo de personas, después de haber ganado la fortuna que fueron a buscar, volvían a su tierra natal y colaboraban económicamente en obras, actos e incluso construcciones. Tenían poder adquisitivo y lo utilizaron, hoy en día se ven casas que llaman un poco la atención y no son las construcciones típicas de nuestra comunidad, estas casas son las de los famosos Indianos.

Damos un gran salto y nos trasladamos al principio del siglo XX, en el año 1907, donde ocurrió una catástrofe que afectaba directamente al mundo vinícola y que fue la causante de que a día de hoy, toda esta gran pasión y cultura del vino se perdiera prácticamente por completo.

Una gran epidemia de Filoxera atacó a bastantes países, afectaba a las zonas costeras en especial, esta enfermedad ataca a las raíces de las plantas hasta secarlas en su totalidad.

En Cantabria, la filoxera acabó prácticamente con todos los viñedos, los únicos que se salvaron fueron los de la zona lebaniega, desde entonces, no se volvieron a plantar viñas en las zonas afectadas por la enfermedad. En muchos de estos lugares que antes estaban ocupados por extensiones fértiles de viñedos, la población decidió cambiar su lugar con Eucaliptos para la producción de madera, los cuales tienen un carácter más fuerte y soportan bastante bien cualquier enfermedad y climatología, además del prácticamente nulo cuidado que requieren.



Un ejemplo de esto se resume muy bien en que en la zona lebaniega, antes de la aparición de la enfermedad, existían aproximadamente 851 hectáreas de viñedos y cuando esta acabó, el número había disminuido devastadoramente a 50 hectáreas.

No es que todo el mundo en Cantabria se diera por perdido y que solo la zona lebaniega se salvó. Se intentaron importar nuevas vides con pies americanos, capaces de soportar la enfermedad, y el número de viñedos que surgió de esto fue grande, aunque no tanto como el original. También se

intentaron recuperar los viñedos, como en la zona de Limpias; y hubo experimentos con el albariño en Bezana; etc.

Los tipos de uvas preferiblemente cultivables eran el tempranillo, Mencía, tintas de Madrid y Jerez, el godillo y la malvasía.

Si seguimos avanzando en el tiempo, ya en nuestra actualidad las cosas aunque no han cambiado en gran medida, son un poco diferentes. La mayor extensión de viñedos sigue estando en la zona lebaniega, sin embargo, ya no es la principal. También se han recuperado zonas como las de la costa Oriental, la Occidental, Trasmiera y Asón-Agüera.

La gente se ha empezado a interesar por el mundo de la enología y cada vez son más las personas que son atraídas por él.

En Cantabria, el número de bodegas que existen ha aumentado y contamos con un total de aproximadamente 20 bodegas en nuestra comunidad autónoma. Aunque hay muchas en desarrollo actualmente, las cuales no entran dentro de este baremo, algunas de ellas que esperan con impaciencia a que sus cepas sean lo suficientemente maduras como para elaborar un vino de calidad, otras que ya han conseguido ese paso, están deseosas de salir al mercado y ofrecer su producto, intentando ganar algo de nombre, algunas están en ese proceso de apertura al mundo comercial que tanto gusta al principio y otras más afortunadas ya se están ganando su nombre poco a poco. (*"Cocina Regional Cántabra", 2000. 2017*).



Palabras clave:

-Simientes: “La semilla, simiente o pepita es cada uno de los cuerpos que forman parte del fruto que da origen a una nueva planta; es la estructura mediante la cual realizan la propagación las plantas que por ello se llaman espermatófitas.”

-Cepas:

“1. f. Parte del tronco de cualquier árbol o planta, que está dentro de tierra y unida a las raíces.

2. f. Tronco de la vid, del cual brotan los sarmientos, y, por ext., toda la planta.”

-Filoxera: “enfermedad; Insecto parecido al pulgón, pero más pequeño y de color amarillento, que ataca las hojas y los filamentos de las raíces de la vid; se multiplica con rapidez y forma plagas que pueden destruir en muy poco tiempo grandes zonas de viñedos; es originario de América del Norte.”

4. ENOGASTROTURISMO E IMPORTANCIA



El Enogastroturismo es la combinación resultante de una larga historia, en la que el turista ya conoce y tiene como principal motivo de su viaje este tipo de turismo.

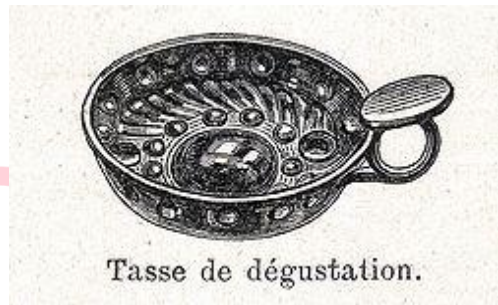
Antiguamente, la cultura de la gastronomía era un complemento en el turismo, se viajaba, pero el motivo era desligarse del día a día y descansar sobre todo. Los turistas no buscaban nuevas experiencias, ni nuevas actividades, ni nuevos lugares que poder visitar, eso era el turismo en esencia.

Conforme ha ido avanzando nuestra sociedad y las personas han ido ganando en curiosidad e información, han ido buscando nuevos lugares, nuevos retos y diversidad. El perfil del turista actual se distancia mucho del original, los turistas de hoy en día son más exigentes porque están mejor y más informados a cerca de todo.

Y como enlace y búsqueda de innovación, llega el Turismo Gastronómico. Muchas personas han dicho a lo largo de la historia que no se puede conocer un país o un lugar sin probar su comida, junto a claro está, su bebida. Los turistas saben esto y comienzan a viajar ya pensando en probar la comida tradicional de esos nuevos destinos que buscan y disfrutar de ella. Poco a poco, este complemento turístico se va convirtiendo en una motivación para viajar y es que, hoy en día hay personas que viajan con el motivo principal de la gastronomía, esta se ha convertido en cultura.

Ligado a ella, pero de más tardía aparición llega el Enoturismo. En los últimos años se ha ido desarrollando este tipo de turismo, iniciándose una afición por la enología. Los turistas se dan cuenta de que la combinación de diferentes platos y vinos otorga unas sensaciones diferentes y no solo queda en los restaurantes o en los bares, se ha traspasado la frontera de querer conocer este mundo desde dentro, desde su cultivo hasta su venta, lo que nos lleva a las bodegas tradicionales.

No podemos hablar de ninguno de los tipos de turismo anteriores sin mencionar una figura clave de ellos, aquella persona que los une y nos muestra lo que son capaces de llegar a hacer juntos, El Sumiller.



El Sumiller, proveniente del francés Sommelier, es la figura que por tener altos conocimientos sobre el mundo vinícola, sugiere a los clientes de los grandes restaurantes el vino apropiado para cada ocasión. Se puede diferenciar de un Enólogo, ya que el Sumiller analiza los vinos desde el punto de vista del consumidor, objetivamente.

Esta figura, en España no está muy valorada, no me refiero a su importancia, sino profesionalmente hablando. No existe un estudio oficial en el mundo del sumiller, no se puede estudiar ningún grado ni módulo de sumillería. Este oficio no se encuentra específicamente regulado y no existen intenciones apenas de intentarlo. Muchos sumilleres importantes han estudiado con anterioridad una carrera de enología o algún curso de viticultura y posteriormente se han especializado en este mundo del sumiller.

En Cantabria en concreto, existe una pequeña pero cada vez más importante Asociación de Sumilleres, en la Escuela de Hostelería de Las Carolinas, en Santander. Su presidente actual es Alfonso Fraile y en su página web se puede encontrar toda la información deseada a cerca de ellos y cómo contactarlos; además de encontrarlos en redes sociales como Facebook, Twitter e Instagram. (Facebook Sumilleres de Cantabria, 2016).

En el resto de Europa, el Sumiller está certificado profesionalmente y se identifica porque lleva colgado en su pecho el catavinos o tastevin, que es una pequeña taza de plata. En Norteamérica se le conoce como Sommelier o ine Steward, y a diferencia de Europa, este no lleva el catavinos habitualmente.



Son muchos los restaurantes que cuentan con esta figura en su sala, pero son muchos más los que no hacen esta distinción; muchas veces estos últimos tienen un jefe de sala o metre que hace las funciones propias de su puesto y además, ejerce de sumiller. Y aquí se aprecia la ya existente pluralidad en el puesto de trabajo, personas que tienen conocimientos amplios de varios segmentos de un mismo sector y que pueden ejercerlos al mismo tiempo, reduciendo puestos de trabajo.

También es obligatorio en este campo hablar de la ODECA, que significa Oficina de Calidad Alimentaria de Cantabria.

Esta se trata de un organismo autónomo adscrito a la Consejería de Medio Rural, Pesca y Alimentación y su función principal es regular todo lo relacionado con las denominaciones de origen, otras denominaciones de calidad, producción agraria ecológica y promoción de los productos agroalimentarios, además de ejercer sus actividades.

(Wikipedia, 2016).

5. COSTA CANTABRIA Y VINOS DE LA TIERRA DE LIÉBANA DENOMINACIÓN DE ORIGEN (D.O).

Esta denominación de origen, en realidad, es como si fuera dividida en dos zonas geográficas: la costa de Cantabria o la zona geográfica de Liébana.

Ambas, aunque se suelen nombrar juntas, se encuentran separadas por numerosos factores. No tienen



5.1. ZONA GEOGRÁFICA DE PRODUCCIÓN.

El área de producción de los vinos englobados en “Costa Cantabria”, se encuentra en la zona comprendida entre la costa y los valles interiores de influencia atlántica, con una cota de 600 metros.

Se trata en su mayoría de vinos blancos, muy frescos, de aspecto limpio y brillante, de moderada graduación alcohólica, adecuado equilibrio alcohol/acidez y de baja concentración en azúcares.

Mientras que por otra parte, el área de producción que engloba a los vinos “de la tierra de Liébana”, como su propio nombre indica se encuentra comprendida en estos valles lebaniegos, delimitada por los municipios de Potes, Cabezón de Liébana, Pesaguero, Cillorigo de Liébana y la Vega de Liébana.

Estos son, por el contrario que los anteriores, en su mayoría vinos tintos, frescos, de aspectos limpios y brillantes, sabrosos y equilibrados, con un adecuado equilibrio entre alcohol y acidez y de color intenso.

5.1.1. VARIEDADES DE UVA AUTORIZADAS

Para la parte de Costa Cantabria:

- ✓ Blancas
- ✓ Albariño
- ✓ Chardonnay
- ✓ Godello
- ✓ Ondarrabi Zuri
- ✓ Riesling
- ✓ Gewürtz Traminer
- ✓ Treixadura
- ✓ Tintas
- ✓ Ondarrabi Beltza

Para la parte de vinos de la Tierra de Liébana:

- ✓ Blancas
 - Palomino
 - Chardonnay
 - Godello
 - Gewürtz Traminer
- ✓ Tintas
 - Mencía
 - Tempranillo
 - Garnacha tinta
 - Graciano
 - Syrah
 - Cabernet Sauvignon

5.1.2. CARACTERÍSTICAS DE LOS VINOS

- **Grado alcohólico volumétrico natural mínimo:** 10% Vol en tintos, 9,5% en blancos.
- **Acidez total:** Entre 5 y 8,5 gramos/litro de ácido tartárico en los tintos y entre 5 y 10 gramos/litro en los blancos.
- **Acidez volátil:** Inferior a 0,8 gramos/litro de ácido acético.
- **Contenido máximo de anhídrido sulfuroso total:** 120mg/l en tintos y 150mg/l en blancos.
- **Límite máximo de azúcares residuales:** 5 gramos/litro.

5.1.3. NORMATIVAS DE LA MARCA

Algunas de las normativas que engloban esta marca son las siguientes, dos para la primera división de Costa Cantabria y otras dos para “vinos de la tierra de Liébana”.

1. Orden GAN 18/2005, de 17 de marzo, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra Costa de Cantabria, para los vinos originarios de dicha zona vitícola.
2. Orden DES/51/2010, de 9 de agosto, por la que se modifica la Orden GAN 18/2005.

3. Orden GAN 19/2005, de 17 de marzo, por la que se establecen las normas de utilización de la mención Vino de la Tierra de Liébana para los vinos originarios de dicha zona vitícola.
4. Orden DES/57/2009, de 10 de junio, por la que se modifica la Orden GAN 19/2005.

5.2. DENOMINACIONES DE ORIGEN DE ESPAÑA

España cuenta con innumerables hectáreas de viñedos e innumerables personas que aman este mundo de la enología y disfrutan compartiendo su pasión por él. Estas personas luchan por ser reconocidas y así hacer llegar su trabajo a más gente para que puedan disfrutarlo como ellos lo hacen. Para ello existen las Denominaciones de Origen (D.O).

Las D.O españolas muestran a la perfección su identidad, nos enseñan que son productos identificativos de la tierra en la que se cultivan, que han obtenido una gran calidad debido a sus condiciones medioambientales especiales, pero sobre todo, además fruto del cariño y esfuerzo recibido por parte de sus propietarios.

En nuestro país contamos con un total de 70 Denominaciones de Origen en el mundo de la viticultura, a continuación se encuentra una lista con los nombres de estas denominaciones de origen:

- | | |
|-----------------------|------------------------------------|
| – Abona | – Jumilla |
| – Alella | – La Gomera |
| – Alicante | – La Mancha |
| – Almansa | – La Palma |
| – Arlanza | – Lanzarote |
| – Arribes | – Málaga |
| – Bierzo | – Manchuela |
| – Binissalem-Mallorca | – Manzanilla Sanlúcar de Barrameda |
| – Bullas | – Métrida |
| – Calatayud | – Mondéjar |
| – Campo de Borja | – Monterrei |
| – Cangas | – Montilla-Moriles |
| – Cariñena | – Montsant |
| – Cataluña | – Navarra |
| – Cava | – Penedés |
| – Chacolí de Álava | – Pla de Bages |
| – Chacolí de Getaria | – Pla de Llevant |
| – Chacolí de Vizcaya | – Priorat |
| – Cigales | – Rías Baixas |
| – Conca de Barberá | – Ribeira Sacra |
| – Condado de Huelva | – Ribeiro |
| – Costers del Segre | – Ribera del Duero |
| – El Hierro | – Ribera del Guadiana |
| – Empordá | – Ribera del Júcar |
| – Gran Canaria | – Rioja |
| – Jerez-Xérès-Sherry | – Rueda |

- | | |
|-----------------------------|-----------------------|
| – Sierras de Málaga | – Utiel-Requena |
| – Somontano | – Valdeorras |
| – Tacoronte-Acentejo | – Valdepeñas |
| – Tarragona | – Valencia |
| – Terra Alta | – Valle de Güimar |
| – Tierra de León | – Valle de la Orotava |
| – Tierra del Vino de Zamora | – Vinos de Madrid |
| – Toro | – Ycoden-Daute-Isora |
| – Uclés | – Yecla |

Para que un vino cuente con esta calificación de Denominación de Origen tiene que reunir una serie de requisitos, no cualquiera puede obtener la categoría. Además, existen otras calificaciones parecidas, pero inferiores a la D.O.

Los requisitos son cuatro:

- 1º. Los vinos deben ser elaborados en la región o el lugar determinado de la Denominación de Origen con uvas procedentes exclusivamente de esa zona geográfica.
- 2º. Deben tener unas características especiales y una calidad que solo se puedan conseguir gracias al medio geográfico en el que se han elaborado.
- 3º. Deben gozar de elevado prestigio por su origen en el mercado.
- 4º. Para conseguir el reconocimiento de Denominación de Origen, tienen que haber transcurrido al menos cinco años desde que se reconoció al vino como producto de dicha zona.

Una categoría superior merecen los vinos con Denominación de Origen Calificada (D.O.Ca.). Para obtener esta calificación, además de los requisitos de la Denominación de Origen explicados anteriormente, deben cumplir las siguientes características:

- 1º. Los vinos tienen que pasar por un sistema de control desde su producción hasta su comercialización para garantizar la calidad y la cantidad de los mismos.
- 2º. Todo el vino que se produzca debe venderse embotellado.
- 3º. Tienen que haber pasado por lo menos, diez años desde su reconocimiento como vinos con Denominación de Origen.
- 4º. Ha de existir una delimitación cartográfica, por municipios, de los terrenos aptos para poder elaborar los vinos con derecho a la DOCa.

En España existen tan solo dos Denominaciones de Origen Calificadas, que son: Rioja y Priorato.

(vivancoculturadevino “denominaciones de origen vino España”, 2017).

6. LAS BODEGAS DE CANTABRIA



Según los datos más recientes del Ministerio de Agricultura y Alimentación español, a fecha de 2015, España cuenta con la cifra de 4.120 bodegas legalmente inscritas dedicadas a la elaboración y/o comercialización de vino, estas se encuentran repartidas entre las diferentes comunidades autónomas del país.

Las Denominaciones de Origen Protegidas (DOPs) que más bodegas tienen inscritas son Rioja, Cava y Ribera del Duero.

Es un hecho que Cantabria, hoy en día y sin modificar su evolución, no podría competir en cuanto a importancia y extensión en el sector vinícola, no tenemos una amplia lista de bodegas, pero sin embargo, algunas son especialmente acogedoras, tanto por su localización, establecimiento y personal al cargo, el cual proporciona un trato agradable y personal.

El número ronda más o menos las 20 bodegas, de las cuales destacamos Señorío del Pas, Casona Micaela, Sierra Cantabria, Bodegas Igarra, Aurelio Corral, Compañía Lebaniega de Vinos y Licores S.L., Bodegas Vidular, Bodegas Sel D'Aiz y otras más pequeñas y menos desarrolladas.

No todas las mencionadas, a pesar de ser las más grandes, están acondicionadas para el acogimiento del enoturismo, en algunas de ellas las visitas para conocer sus instalaciones y su forma de trabajar solo se guardan para unos pocos afortunados que trabajan en la industria hostelera.

Otras tienen la suerte de haber conseguido crecer y adaptarse al nuevo mercado, el que ya no solo quiere comprar el vino en el supermercado o tomarlo en el restaurante, sino que está interesado en todo el proceso que se esconde antes de ser servido en una mesa. Estas organizan visitas para pequeños grupos a través de un contacto telefónico o de su página web, también son populares las catas realizadas en esas visitas o incluso concertadas; otra forma de ponerse al día en el sector y llamar la atención de más personas es organizar un curso

intensivo de medio día en el que una personalidad relevante del sector acuda a mostrar y compartir sus conocimientos a ciertas personas ya seleccionadas.

Vamos a estudiar más en profundidad la historia, el proceso de elaboración de nuestros vinos de Cantabria y la interacción con los propietarios de algunas de las Bodegas que consideramos más importantes de nuestra comunidad autónoma; estas son Bodegas Casona Micaela, en el Valle de Villaverde y Bodegas Aurelio Corral, en Treceño.

En ambas bodegas hemos tenido el honor de poder entrevistar en persona al propietario y hemos podido conocer de su propia mano “su casa”, teniendo una explicación y visión del lugar mucho más personalizada que la de una visita comercial. (“Las bodegas de Cantabria”, Vinetur, 2016).

6.1. CASONA MICAELA



Con el fin de obtener una mejor información sobre esta bodega, su actividad y tradición, el sábado 22 de abril de 2017 se realizó una entrevista a nivel personal con el dueño-jefe de Las Bodegas Casona Micaela.

Además de la entrevista personal, la cual se encuentra en el anexo del trabajo, se realizó una visita personalizada al recinto de la Bodega.

Carlos, su dueño, nos atendió muy amablemente en sus instalaciones. Estas se componen por la zona de la Bodega, en la que se almacena y elabora el vino, además de ser embotellado y empaquetado.



Las Bodegas Casona Micaela se fundaron con una perspectiva más profesional y más enfocada a este aspecto.

La planificación empresarial de Bodegas Casona Micaela es envolver todos los procesos de trabajo ella misma, cuenta con dos trabajadores fijos que llevan a cabo todo el proceso de forma semi-manual y esta plantilla se

amplía en la época de vendimia, ya que se incorporan trabajadores temporales para la recolección manual de la uva y su posterior producción.

Su historia es de reciente aparición, ya que solo tienen una antigüedad de 12 años. Carlos, nos cuenta que todo comenzó como una expectativa empresarial, sin antecedentes en su familia ni relación con este mundo.

Al principio, solo contaba con las viñas, las cuales necesitaban 4 años como mínimo de maduración para que pudieran proporcionarle el fruto que más tarde se convertirá en uno de los vinos más importantes y conocidos de Cantabria.

Carlos realizó una inversión sin saber si esta iba a responderle adecuadamente y aun así, acertó.

No se exporta vino fuera de la Comunidad Autónoma y menos internacionalmente. La producción de esta bodega no es tan grande como para abarcar esa cantidad de zonas, hasta nos cuenta su dueño, que muchas veces casi no llega a proveer a los clientes locales, por la buena venta que el vino tiene.

Al ser una inversión tan grande, el propietario no tiene la opción, por el momento, de ampliar la zona de producción. Esto se plantea como un objetivo de la empresa a medio-largo plazo.

6.2. SEL D'AIZ



Bodegas Sel D'Aiz se trata de una pequeña pero fuerte empresa familiar, en la que colaboran y se implican por igual familiares, amigos y compañeros.

Se encuentra localizada en los Valles Pasiegos situados al este de Cantabria, más en concreto en Corvera de Toranzo.

Sus instalaciones se concentran en 7 hectáreas de viñedos a 500m de altitud y una pequeña bodega. En sus viñedos se plantan las modalidades de albariño, riesling y godello, las cuales son uvas adaptadas a la fuerte climatología del norte.

Esta bodega tiene muy bien desarrollados sus recursos turísticos, apuesta mucho por el enfoque al cliente y por ello es una de las bodegas que se han preocupado por avanzar y han sabido adaptarse al cambio de la demanda en el tiempo.

Cuentan con dos grupos grandes de visitas, las privadas y las grupales. Dentro de las primeras, encontramos tres tipos:

a) Visita Yenda: con un coste de 10,00€/pax y una duración de 1 hora y media. Esta visita te deja apreciar los viñedos y la bodega, además de degustar una cata de sus vinos acompañados con tapas de productos locales, los cuales encajan muy bien juntos.

b) Visita Pass Express: con un coste de 7,00€/pax y una duración de 1 hora y media. Se trata de la visita más corta de las tres, en la cual se pueden visitar los viñedos y la bodega y degustar 3 de los vinos de la bodega acompañados de picos de pan.

c) Visita Spicata: con un coste de 15,00€/pax y una duración de 2 horas. La más completa de las visitas ofrecidas, en la que además de visitar los viñedos y la bodega y degustar una cata de sus vinos acompañados de tapas elaboradas con productos locales, en su final encontramos con uno de los mejores orujos de Cantabria.

En cuanto a la segundas, se trata de un tipo solo, la Visita de Catas para Grupos. Con un coste de 12,00€/pax y una duración de 2 horas y 30 minutos. En ella el grupo podrá visitar el viñedo y la bodega; además de disfrutar de una degustación de los vinos del catálogo acompañados con pinchos caseros.



Además de todas estas visitas, se pueden organizar a petición, catas a domicilio, comidas campestres, etc. Para ello se tiene que contactar con la bodega vía e-mail o llamando por teléfono en los datos de contacto que facilitan en la web.

Estas actividades, aunque en un principio no lo parezcan, son muy importantes para el correcto desarrollo de la bodega y su continuación en el tiempo. Con ellas la bodega no solo adquiere una financiación económica distinta a la distribución y venta de sus productos, sino que invita a los interesados a visitar “su casa” y se da a conocer a cada vez más gente, fomentando el famoso “boca a boca”, el cual es un excelente método publicitario. (www.seldaiz.com, 2017).

Palabras clave:

-Riesling: “es el nombre de una variedad o casta de uva blanca originaria de Europa central y también de la denominación de origen (D.O.) que reciben ciertos vinos blancos de calidad elaborados en la región de Alsacia en Francia, y en otras áreas de Alemania, Australia, Austria y el norte de Italia.”

-Godello: “Esta variedad de uva es una de las más antiguas de la península, se referencia a ella ya en tiempos del Imperio Romano, es característica de la zona de Denominación de origen Valdeorras y también en menor medida en la Denominación de Origen El Bierzo.”

**6.3. LA BODEGA MÁS ANTIGUA DE CANTABRIA
BODEGAS AURELIO CORRAL**

El día 21 de Octubre de 2016 se realizó una visita a los establecimientos que forman parte de Las Bodegas de Aurelio Corral, las cuales se remontan al año 1894.



Se trata de una bodega de relativamente nueva construcción en la que no solo se trabaja el vino, pero que tiene una larga tradición en nuestra comunidad autónoma y es uno de sus principales proveedores en la zona oriental. Además, cuentan con varios almacenes repartidos por la localidad en la que se ubican, Treceño, en el municipio de Valdáliga.

Lo más sorprendente es que tienen en su propiedad desde aproximadamente el año 1270, constando como una de las bodegas más antiguas y mejor

conservadas de Cantabria. La que ha podido ver el transcurso del tiempo en nuestra comunidad y ha sufrido y crecido con ella.

En esta bodega se encuentran cerca de 100 barricas de madera en la que fermenta de forma natural el vino blanco de solera que tanto gusta a la población, y el cual guarda una historia muy interesante.

La historia de esta empresa está muy ligada al ferrocarril, esta familia tenía el negocio en Matamorosa (Reinosa).

En reinosa Pasaban todos los días casi 1.100 carretas diarias de bueyes, no había ferrocarril, por lo tanto estos iban desde Alar del Rey hasta Santander, con destino el puerto, este viaje se realizaba tanto de ida como de vuelta.



En 1861/2 inauguraron el ferrocarril de Santander a Alar del Rey, por lo que todo este comercio se debilitó, entonces esta gente emigró y se trasladó a Torrelavega, la que entonces era una ciudad comercial y con mucha pujanza. El edificio se ubicaba en en Cuatro caminos, y el edificio existe en la actualidad, pero se encuentra restaurado, es ahí donde estuvo el dueño actual de bodegas Aurelio corral.

Después de esto, en el año 1900, se trasladaron a Cabezón de la sal. Esta decisión vino dada por dos factores, las comunicaciones con el ferrocarril que ya existía y hacía comercios con Potes y Asturias y además, el hecho de que el municipio de Cabezón de la Sal era un pequeño paraíso fiscal, no había vidrios municipales.



Trabajo de Fin de Grado: “Somos lo que comemos”.

Y curiosamente la ubicación actual de la bodega era una antigua parada de Postas, cerrada por el desuso consecuente de la construcción del ferrocarril. Guarda de entonces en las puertas unas placas de madera que evitaban que las ruedas de los carruajes chocaran con las puertas.

Es una infraestructura bastante grande con 350m de planta, de mucha altura y en la planta superior tenía habitaciones. Muy bien situada, la carretera era camino real.

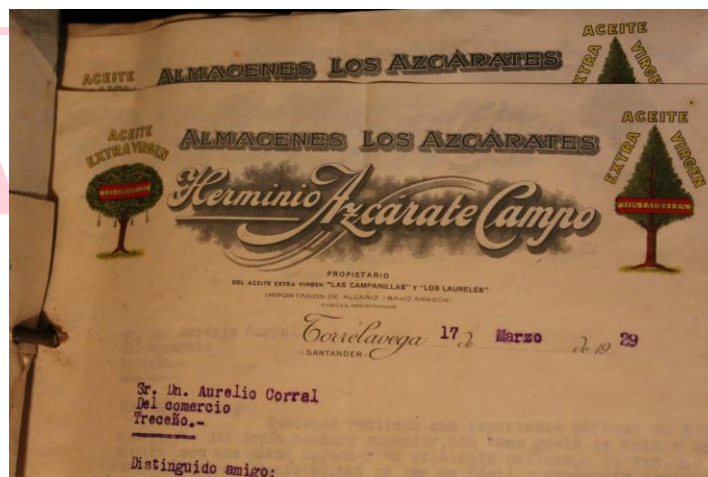
Aquí vino el tatarabuelo del actual dueño de las bodegas, que curiosamente no era Corral, sino Plaza Asensio y corral era su yerno. El padre del actual dueño se apellidaba Corral Asensio Asensio Corral.

Al principio era un negocio mixto, su cartel era “Vinos y Coloniales” o aún más conocido con el nombre de “Ultramarinos”, además del vino transportaban café, bacalao y un largo etcétera de cosas. Aurelio Corral era un comerciante fuerte en esa época, de los más importantes.

Pero cuando llegó la guerra, tuvieron bastantes problemas ya que no eran de ningún bando. Encarcelaron a bastantes miembros de la familia, soportaron las visitas de ambos bandos de esta guerra y hasta de los vecinos del pueblo, en las que se llevaban todo cuanto querían del establecimiento y esto produjo muchos problemas.

Después de todo esto, cuando Aurelio murió, decidieron repartirse la herencia entre los familiares, y uno se quedó con el bar y la tienda de comestibles, y otros se quedaron con los vinos.

Estos estuvieron trabajando solo con los vinos en exclusiva hasta hace 20 años, en esta fecha ya el consumo del vino fue disminuyendo poco a poco y por lo tanto decidieron ampliar su campo de actividad para poder sobrevivir económicamente hablando, y empezaron a distribuir bebidas de todos los tipos para hostelería.



Ahora se han asociado a una central de compras y en Aurelio Corral se suministra de todo lo necesario para el sector hostelería, desde bebidas hasta menajes, detergentes, celulosas, etc.

Trabajo de Fin de Grado: “Somos lo que comemos”.

Aurelio corral estuvo trabajando desde el año 1900 al 1961 en la bodega antigua, aquí se encontraba la oficina y todo el lugar de trabajo. Esto era un problema bastante importante, tienen la carretera general delante y como había un aumento del tráfico y como consecuencia de esto, aumento de accidentes.

Por esto decidieron construir y trasladarse a una bodega nueva, situada en un lugar más estratégico y accesible para los camiones. A poca distancia de la antigua, la cual se dedicó en exclusivo al almacén y fábrica de crianza.

La bodega disponía de unas condiciones idóneas para esta actividad, mucha tranquilidad, temperatura estable al ser paredes de piedra, el suelo era de arcilla (ahora reformado), cuenta con aproximadamente 100 cubas de roble americano (algunas son de castaño), 85.000litros de vino con todo lleno.



Es una crianza biológica, por levaduras, las cuales han crecido y vivido en ese lugar y que si las trasladas pueden cambiar de propiedades e incluso morir. Estas son las que logran esa peculiaridad que caracteriza a este vino.

Aurelio y Asensio Corral es el anagrama, el cual no se ha cambiado desde los inicios debido a esta coincidencia, AC.

Los vinos de Jerez: es muy curiosos que estos vinos blancos de solera, La cabecera de Asturias y la parte oriental y Bilbao muy poco se consumen los vinos. Solo se consumen en esta zona.

La migración que hubo en el siglo XIX y a principios del XX fue a Andalucía principalmente, a Cádiz, Sevilla, jerez, Puerto de Santa María etc y nuestra gente

se acostumbró a ese tipo de vinos, vinos finos, de crianza por flor. No son iguales que la manzanilla pero tienen el mismo sistema de crianza. Subían el vino desde allí, pero los transportes era el gran problema, el tiempo que tardan.

Buscaban vinos parecidos en Valladolid, de rueda, de serrada, etc, porque estaban a la mitad de camino y criaban parecido. Pero esos vinos necesitaban alcohol, porque para hacer este tipo de crianza necesitan mínimo 14,5 grados, sino este tipo de vino no cría y añadir el alcohol conlleva un impuesto. Actualmente subir este grado de alcohol (2 puntos) cuesta 38 céntimos de euro por litro, casi más que el vino.

Como vieron esto, intentaron cambiar la forma de hacerlo, lo intentaron mediante la concentración del alcohol por frío, por congelación, ya considerada una técnica moderna. Congelaban el vino, se congela el agua y lo retiraban, consiguiendo concentrar el alcohol. Esto funcionó durante un tiempo, hasta que fue descubierto por hacienda.

La producción que se realiza en la actualidad, y la forma de tratar el vino es diferente. Ahora traen vinos de Montilla, de uva pedro Ximenez (uva blanca) que tienen el grado natural de alcohol deseado. Tiene mucha cantidad de azúcar y da 15 grados naturales sin añadir nada, además de unas condiciones buenas para poder criar.

Viene sin tratar, solo prensado y clarificado. Se almacenan en las 2 tinajas de 4.080 litros cada una, que se encuentran en la bodega antigua, en las que descargan las cisternas cuando traen la mercancía. Donde este vino espera a ser trasladado a las cubas.

En las cubas se va cambiando su color e intensificando. Las cubas no se llenan enteras, solo una 6% parte. Empiezan a actuar las levaduras, las “sacaromices”, solo existe una familia de estas levaduras, pero en cada sitio son diferentes, dependen del ambiente en el que se desarrollen. Estas forman en la superficie del vino una especie de nata, aíslan el vino del aire, de manera que este no se oxide. Se alimentan del alcohol y de la glicerina del vino (la que produce las irisaciones (transparente casi) en la copa cuando bebes vino, que se pueden apreciar cuando se mueve la copa), y llegan a consumir toda la glicerina, por eso estos vinos son tan secos (la glicerina le aporta al vino cuerpo y dulzura). La humedad hace que se críen más rápido.

En el momento del consumo sacamos el vino, dejando una 3ª parte, que es la madre (levaduras que se mueren y se van cayendo al fondo). Cuando se rellena las cubas, esto se mezcla con el vino nuevo para que coja la esencia (esto no se realiza así en otras zonas, aporta una peculiaridad).

7. LOS PRODUCTOS DE LA TIERRA

Cierto es que la gastronomía dice mucho de una zona de la que es propia, demuestra su identidad y muchas veces cuenta su historia y hasta su tradición. Se pueden sacar muchos rasgos de un lugar que no se aprecian a simple vista solo analizando sus tradiciones gastronómicas.

Un ejemplo de lo anteriormente dicho, con Cantabria, es que nuestra gastronomía, sobre todo en las zonas de interior, se basa en comidas bastante fuertes y contundentes. Esto se debe a que tradicionalmente, el trabajo realizado requería un gran esfuerzo y se necesitaba coger fuerzas antes de realizarlo.

Cantabria goza de una gastronomía rica y reconocida, influenciada por las comunidades vecinas, pero con sólidas bases en las que podría asentarse sin ellas. Un ejemplo de ello y que no podemos dejar pasar por alto, es lo que se dice en el libro titulado “El arte español de la comida”, donde se dice que “la gastronomía montañesa, es, sin duda, una de las más pulidas y refinadas del país.”

Podemos hacer una selección de 5 grandes grupos de alimentos destacables en nuestra comunidad autónoma, todos ellos con una característica en común, la apreciada calidad. Y es que Cantabria puede presumir de una situación geográfica privilegiada, a la que se añade sus paisajes salvajes y preciosos, verdes pastos, acantilados protegidos por las cercanas montañas y un sinfín de vida en todos esos lugares. Sin olvidarnos claro de la climatología casi propia de la que disfrutamos, la que ayuda a nuestros productos a obtener muchas veces esa calidad que se espera de ellos.



El primero de estos grupos se encuentra formado por los pescados y mariscos de la zona, arrastrando una larga (y aun duradera en cierta medida) tradición marinera. Que antaño fue uno de los sustentos económicos de la comunidad. Destacan sobre todo el pescado blanco, de sabor más suave, entre el que encontramos el ojito, el rape, la lubina y la merluza; en el pescado azul, de sabor más intenso, tenemos el famoso bocarte (anchoas), el bonito, la dorada y el salmonete.

Del marisco tenemos que hablar ya que es uno de los principales protagonistas en una mesa de calidad con productos cántabros, y destaca tanto por su calidad como por su variedad. Tenemos una larga lista, algunos de los más conocidos son las almejas, los mejillones, berberechos, nécoras, bueyes de mar (maseras), centollos, percebes, caracolillos de mar, cangrejos, cigalas, etc.

Aunque no solo hablamos del mar, las cuencas de los caudalosos ríos de Cantabria también nos aportan buenas materias primas, como el salmón y la trucha.

En segundo lugar, pero no menos importante, está el grupo de las carnes, sabiendo que esta es una región eminentemente ganadera, y ha sido el sustento económico, junto a la pesca, de la comunidad autónoma durante muchos años. Aunque en la actualidad se esté perdiendo esta costumbre y esté pasando por un duro periodo para los ganaderos y la gente que se dedica al sector.

La carne proviene del ganado vacuno, el cual nace, se cuida y se sacrifica en Cantabria. A destacar sin duda, la Vaca Tudanca propia de nuestra región, la cual ha sido y es una pieza fundamental de nuestra gastronomía. Dentro de esta se diferencian dos modalidades, la lebaniega y la campurriana, la diferencia entre ambas, la mayor corpulencia de la campurriana. La calidad de su carne es lo que las identifica y diferencia del resto del ganado de Cantabria.

El cerdo tampoco se queda atrás, este ha sido y es aun en las zonas altas de la región como Alto Campoo, Polaciones y Liébana, una provisión fundamental para afrontar el duro invierno. Es también una de las principales fuentes de la cocina tradicional montañesa, forma parte de los famosos “cocido montañés” y “cocido lebaniego”, entre otros guisos y pucheros. La matanza o “matacía” se convirtió en un acto de reunión y fiesta entre la gente de los pueblos. Esta se realiza una vez al año y en invierno, suele durar dos días en los que la gente colabora mano a mano para obtener carne fresca y adobada y excelente embutidos.

La leche y sus derivados tienen un importante lugar dentro de nuestra gastronomía y nos han acompañado desde prácticamente nuestros inicios.

Esta es uno de los principales ingredientes que conforman los postres tradicionales cántabros como la Quesada, los Sobaos Pasiegos, las natillas o el arroz con leche.

Hacemos incapié en los quesos, los cuales hacen a Cantabria muy especial, debido a que gracias a ellos cuenta con tres de las once denominaciones de origen que se han concedido en España relacionadas con este producto lácteo.

Los quesos premiados son el Queso de Cantabria, los Quesucos de Liébana y el Queso Picón de Bejes y Tresviso. Todos apreciados por su elaboración artesanal, su cuidado y sobre todo su gran calidad.



La historia de los quesos en Cantabria se remonta al año 962, donde estos mismos se utilizaban como moneda de cambio en el famoso trueque, incluso por propiedades debido a su valor. Las primeras referencias escritas las tiene el Monasterio de Santo Toribio de Liébana, y es que fueron los lebaniegos los primeros en comercializarlo, transportándolos a las comunidades vecinas como Asturias y País Vasco y extendiendo nuestro legado (año 1654). Estos transportes se realizaban en cuévanos y conllevaban un enorme esfuerzo y como consecuencia mucho tiempo.

De los tres principales, cabe destacar la costosa elaboración del Queso Picón de Bejes y Tresviso. El cual es almacenado en cuevas naturales pertenecientes a la majestuosa zona oriental del macizo los Picos de Europa, recubierto con hojas de Enebro. Todos estos factores, junto a la larga maduración, consiguen los típicos colores blanco y verde de este tipo de queso que llama la atención a tantas personas y que solo los más valientes y amantes del queso saben degustar.

Debe mencionarse también, un queso proveniente de una zona de Cantabria un poco alejada de Liébana, el Queso de los Monjes Cistercienses del Monasterio de Cóbrecas, en el municipio de Alfoz de Lloredo. Este queso es ligeramente salado y de pasta prensada semicurada, famoso entre los cántabros por su sabor y por la capacidad que tiene de fusionarse perfectamente con casi cualquiera de los productos típicos de Cantabria.

Por último, tenemos y no podemos olvidarnos de los frutos de la tierra, Cantabria cuenta con una tradición agrícola importante, antiguamente casi toda la población tenía una pequeña huerta en su casa, donde encontramos las hortalizas y las legumbres más sabrosas y ese sabor que se conseguía y gustaba tanto, no lo encontramos hoy en día en ningún supermercado.

Las pequeñas huertas en los jardines de las casas siempre han sido una estampa típica de nuestros pueblos, estas llevan mucha dedicación y cuidado, quizás es por el esfuerzo de sus dueños por lo que podemos apreciar su enorme calidad. Destacan las judías verdes, la berza, las alubias, los garbanzos de Liébana, las patatas de Valderredible, los pimientos de la localidad costera de Isla, y un largo etcétera.

Tampoco podemos olvidarnos antes de terminar de los árboles frutales que tiene Cantabria, todos y cada uno de igual importancia, a destacar, mencionamos los manzanos, los perales y los Castaños.

8. NUESTRO MARIDAJE

Nuestro Maridaje con menú degustación va a estar compuesto por un entrante ligero, un primer plato, dos segundos platos a elegir entre carne o pescado y un postre.

Todos ellos acompañados con una clase de vino diferente que se adapta a ellos a la perfección y que además nos ayuda a conseguir apreciar en sus sabores, al degustar la mezcla, una de las principales esencias de Cantabria.

Con esta propuesta, tenemos como objetivo dejar un buen sabor de boca en el turista, que esto le recuerde a Cantabria y que como consecuencia, quiera repetir la experiencia.

Con este innovador producto turístico pretendo introducirlos, si no lo estáis ya, en este pequeño pero posible mundo del enogastroturismo, que disfrutéis un poquito y además que participéis, dando vuestras opiniones y expresando vuestras sensaciones.

ENTRANTE:

-Boquerones frescos rellenos de pimiento acompañados de queso de Cóbreces.

Los Boquerones o las famosas anchoas de Santoña se complementan muy bien con el pimiento del pueblo de Isla y el queso del Monasterio abadía de Santa María de Viaceli de monjes trapenses de Cóbreces.

Este plato combina muy bien con el blanco de solera de las Bodegas Aurelio Corral. La mezcla, cada vez que tomamos un sorbo se vuelve más jugosa, el queso y el vino hacen que esto se realce.



PRIMERO:

-Revuelto de Setas de Reinosa (De Orduña, el Rovellón y de Cardo).

Las setas de Rovellón (o más comúnmente los niscalos) junto con las de Orduña (o perrechicos) y las tradicionales setas de Cardo, mezcladas con huevos de corral consiguen que el vino blanco Yenda, de Bodegas Sel D'Aiz (En 2014, ganador de los Premios Optimun, otorgado por la Asociación Cultural de Sumilleres de Cantabria.) consiga sacarle el máximo partido a este plato.

Este un vino que se sirve fresco y con su gusto suave, abre el estómago y refresca la boca, dejando paso libre a los platos fuertes que continúan el maridaje.



SEGUNDOS (A elegir)*:

*Merluza Rellena del Cantábrico.

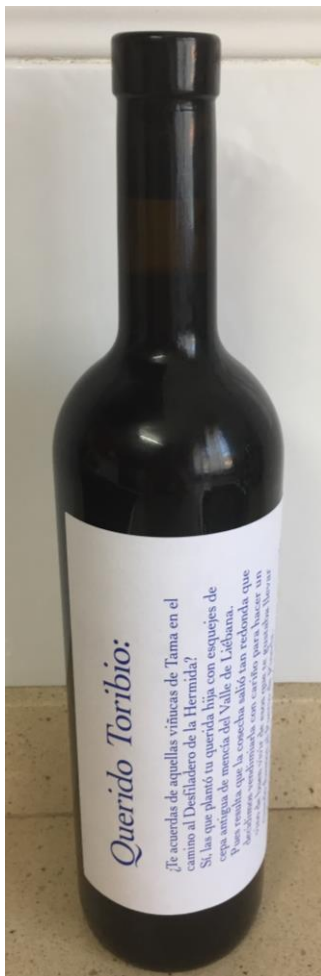
La merluza aporta su jugosidad natural, rellena de una mousse de cabracho y por otro lado esta se fomenta con una salsa de marisco y además, el vino blanco, Casona Micaela (En el Valle de Villaverde, ganador de los Premios Optimun 2015, otorgado por la Asociación Cultural de Sumilleres de Cantabria.) logra una mezcla muy buena, con tan solo un 11,5 de volumen de alcohol.



*Chuleta de Tudanca a la brasa con salsa de queso de Tresviso.

La Chuleta de Tudanca nos viene de una carnicería de la zona de Cabuérniga, acompañada de las famosas patatas de la zona de Valderredible y como no, de una salsa que acompaña a las carnes en Cantabria desde hace mucho tiempo, la salsa de queso del pueblo de Tresviso, en la zona de Liébana.

El vino tinto, fuerte, de la zona lebaniega, combina perfectamente con este plato y matiza su sabor, además de adecuar este plato tan proteico a Picos de Cabariezo Joven (en Cabezón de Liébana, ganador de los Premios Optimun 2016, otorgado por la Asociación Cultural de Sumilleres de Cantabria.)



POSTRE:

-Tarta de queso acompañada con toques de sobao.

Por último, se juntan 2 tipos de frescores diferentes: la temperatura a la que se sirve el vino y el frescor de la tarta de queso. Todos contrastan y se complementan muy bien con el ligero toque que tiene la tarta a sobao.

Los sabores se mezclan perfectamente, la tarta de queso pega muy bien con el sabor del sobao. El vino que nos limpia la boca en cada sorbo y nos hace disfrutar más del sabor es Yenda, de Bodegas Sel D'Aiz.

Dejándonos un gusto perfecto y ligero para finalizar nuestro maridaje con menú degustación de productos típicos de Cantabria.



9. CONCLUSION

La finalidad es que Cantabria se convierta en un pequeño destino de turismo enogastronómico, el cuál no se encuentra prácticamente nada desarrollado.

Los turistas vienen a Cantabria buscando la naturaleza, el turismo activo, el monumental y cuando vienen, compran los típicos sobados pasiegos y las anchoas de Santoña, hasta una quesada, y saben que existen y son importantes, pero no vienen buscando nuestra gastronomía principalmente, es siempre un complemento del viaje.

Pretendo que Cantabria llame la atención por su turismo enogastronómico, que aun sin ser un sector que abarque mucho, se trata de un turismo cercano y de calidad, con una experiencia enriquecedora tanto para el turista como para el propietario.

En Cantabria la apuesta en este tipo de turismo es más cercana al cliente/turista debido a que en ella podemos conseguir que este viva en primera persona la experiencia de ser viticultor por un corto plazo de tiempo.

Puede ser una buena inversión el apostar por pequeñas casas rurales dentro del recinto de las bodegas más importantes de Cantabria, en las que los turistas pueden alojarse el tiempo que deseen y conocer en primera persona la experiencia, interactuando igual que si estuvieran trabajando allí.

El trato con el cliente es más personal, más cercano, como el de casi un amigo y esto es uno de los puntos fuertes a destacar, la comodidad que les aportamos a las personas que deciden visitar una bodega en Cantabria.

Está claro que no podemos tener unas bodegas tan grandes e importantes como Codorniu o Rioja, los cuales cuentan con enormes extensiones de viñedos e infraestructuras con capacidad para acoger a bastantes visitantes. Estas visitas e incluso cuando tienen posibilidad de alojamiento, siempre son mucho más impersonales que las que podríamos ofrecer en Cantabria, debido a su fuerte afluente de visitantes y la cantidad considerable de ellos que muchas veces acude a la vez.

Es por ello que tenemos que darnos cuenta de este producto turístico que tenemos sin explotar con el que contamos y desarrollarlo hasta tal punto que el turista piense en ello y diga: “Quiero ir a Cantabria a disfrutar de su cultura de la comida y el vino, me han dicho que es un lugar donde esto se disfruta en primera persona y que puedo llegar a sentirme como un auténtico dueño de una bodega.”

10. ANEXOS

Las entrevistas tienen el mismo modelo de preguntas, solo que no en las dos bodegas visitadas se han podido dar respuesta a todas, debido a la falta del servicio, la falta de producto, el desconocimiento u otras circunstancias.

10.1. ENTREVISTA BODEGAS AURELIO CORRAL

Realizada el día 21 de octubre, viernes, de 2016.



ENTREVISTA BODEGA AURELIO CORRAL (21 de Octubre de 2016, Treceño, Cantabria)

- 1. ¿En qué año comenzó todo? ¿Fue todo una casualidad, hereditario o por motivación? ¿Podría contarme un poco acerca de la historia de la empresa?**

Las Bodegas de Aurelio Corral, se remontan al año 1894.

- 2. ¿Fue idea de una o varias personas?**

Como este dato es demasiado antiguo, y debido a la falta de información, no se puede saber su respuesta.

- 3. ¿De qué propiedades disponía la empresa en un principio? ¿Se han incrementado hasta la actualidad?**

Se trata de una bodega de relativamente nueva construcción en la que no solo se trabaja el vino, pero que tiene una larga tradición en nuestra comunidad autónoma y es uno de sus principales proveedores en la zona oriental. Además, cuentan con varios almacenes repartidos por la localidad en la que se ubican, Treceño, en el municipio de Valdágila.

- 4. ¿Le gusta lo que hace? Ya que siempre nos dicen que la motivación es una aptitud indispensable en nuestro sector.**

Si, el actual dueño está a gusto con su trabajo y seguirá con él hasta que termine su vida laboral.

- 5. ¿Qué estudios tenía usted cuando comenzó la actividad en la Bodega? ¿Tiene una formación específica en el sector vinícola?**

Aurelio no tenía ningún tipo de estudio en el sector vinícola, todo lo que legó a construir y a obtener de ello fue por tradición comercial y heredado.

La experiencia fue la que dio a Aurelio los conocimientos en este campo, al igual que el dueño actual, el que estudió ingeniería electrónica y no se ha preparado para este sector, pero lleva con el negocio 40 años y se desarrolla muy bien en la actualidad.

6. ¿Qué cambios ha notado usted a lo largo de la vida de la empresa?

La demanda y el sentido que las personas otorgan al vino. Antiguamente el vino era un complemento indispensable en el día a día de cualquier casa, el tiempo ha pasado y las cosas han cambiado, ahora el vino es sinónimo de tiempo libre o disfrute. Y como consecuencia se ha convertido en un lujo del que poder disfrutar de vez en cuando.

7. ¿Cree que es importante la tan de moda “Reputación Online”? Redes sociales, ofertas, etc.

Es importante estar siempre en continua renovación, tratando de adaptarse siempre a la demanda del mercado y nuestros consumidores.

Aurelio Corral tiene una cuenta de Facebook en la que publica información acerca de la bodega y artículos y noticias relacionadas con el sector hostelero. Cuenta con una página web en la que puedes encontrar todos sus servicios, además de la historia de la bodega.

8. ¿Sabría decirme cuál fue el vino más vendido en el inicio de la empresa y si sigue siéndolo en la actualidad?

El vino que más se ha vendido desde que empezó la empresa es el vino de mesa, vinos para consumir en el día a día. No se vendía ni tinto ni blanco, era un vino intermedio que se le conocía como “Ojo de gallo”, se trataba de un rosado cubierto y un tinto abierto, con medio color, único.

9. ¿Cuáles son los servicios que ofertan?

En la actualidad, Aurelio Corral es uno de los principales proveedores de la zona de Saja-Nansa en todo lo referente a la hostelería, ya no solo centrados en el vino sino ampliando su campo de actuación a menajes, congelados o cualquier cosa que un hostelero pueda necesitar.

10. ¿Podría contarme usted alguna anécdota que recuerde, sucedida en el tiempo que lleva usted en la empresa?

La anécdota trata de Blas Asensio, era asmático y vivía encima de la bodega, en la vivienda que existía antiguamente. Y por la noche, las personas que padecen esta enfermedad, a veces se levantan por la noche porque les cuesta respirar.

Una de esas noches se tuvo que levantar porque le dio un ataque de asma, y al día siguiente, encontraron la caja fuerte en la puerta de la bodega, así que debió de coincidir que los ladrones oyeron ruidos en el piso de arriba y se largaron corriendo. Así que evitó el robo.

11. ¿Podría decirme cómo es el perfil del cliente más habitual que tienen? ¿Y el menos habitual?

El perfil del cliente más habitual era la tienda de pueblo, una tienda mixta que vendía una cantidad bastante alta de vino ya que este formaba parte de la alimentación del día a día en casi todas las casas. En la actualidad es el hostelero, ya que ahora el vino se puede considerar un lujo, puedes prescindir de ella.

12. Me gustaría saber, si es posible, la inversión inicial que supuso la Bodega en sus inicios.

La inversión que supuso la bodega en sus inicios no es conocida, ya que su historia es muy larga, pero aún se guardan facturas de reales de vellón, que eran las monedas acuñadas en plata que circularon tanto por España como por sus dominios coloniales en el S.XIX. Antiguos a las pesetas.



10.2. ENTREVISTA BODEGAS CASONA MICAELA

Realizada el día 22 de abril, sábado, de 2017.



ENTREVISTA BODEGA CASONA MICAELA
(22 de Abril de 2017, Valle de Villaverde, Cantabria)



1. ¿En qué año comenzó todo? ¿Fue todo una casualidad, hereditario o por motivación? ¿Podría contarme un poco acerca de la historia de la empresa?

En el año 2004 empezó el trabajo de planificación de toda la empresa y el recinto y tuvieron que pasar 4 años para conseguir elaborar la primera cosecha. Esta es una bodega de reciente creación.

No fue un proyecto hereditario, sino una mezcla de casualidad y motivación, ya que este sector se encontraba dentro del ámbito del campo del propietario, pero nunca se había parado a pensar en que podría ser una posibilidad. Hasta que un día, por algunas circunstancias de la vida, acabó con la idea de montar una bodega.

2. ¿Fue idea de una o varias personas?

Fue una idea que se me ocurrió que podía estar bien.

3. ¿De qué propiedades disponía la empresa en un principio? ¿Se han incrementado hasta la actualidad?

Las propiedades de las que disponía la empresa y de las que dispone en la actualidad son las mismas, ha sido una única inversión que espera una ampliación en el futuro.

4. ¿Le gusta lo que hace? Ya que siempre nos dicen que la motivación es una aptitud indispensable en nuestro sector.

Sí, me gusta lo que hago y como lo hago, es una empresa muy pequeña pero con muchos apuntes de futuro y en la actualidad está en auge.

5. ¿Qué estudios tenía usted cuando comenzó la actividad en la Bodega? ¿Tiene una formación específica en el sector vinícola?

El dueño de la Bodega Casona Micaela es un ingeniero agrónomo que pensó un día en dedicarse a la viticultura. Fue entonces cuando estudió un Master de Enología y dedicó su tiempo a adquirir conocimientos nuevos de este ámbito, aunque ya conocía algunos. También se ayudó de expertos en el sector, que ejercían de ayuda y consulta en muchas ocasiones y que hoy en día siguen ayudándole.

6. ¿Qué cambios ha notado usted a lo largo de la vida de la empresa?

Al ser una empresa de relativamente nueva creación, no ha dado tiempo a notar cambios muy importantes en el ámbito empresarial. El cambio que más se ha experimentado es en el sentido de la popularidad del vino, Casona Micaela ahora es un vino muy conocido y tiene una buena reputación entre los vinos de Cantabria.

7. ¿Cree que es importante la tan de moda “Reputación Online”? Redes sociales, ofertas, etc.

Casona Micaela cuenta con una desarrollada página web y una cuenta de Facebook con bastante grado de incorporación de datos e información, tanto relacionada con la bodega, como con temas de actualidad en el sector y hasta consejos a la hora de disfrutar de los vinos blancos.

8. ¿Sabría decirme cuál fue el vino más vendido en el inicio de la empresa y si sigue siéndolo en la actualidad?

No podría hablarse de “el vino más vendido” en la empresa porque solo hacemos un tipo de vino, y en las mejores cosechas con las mejores uvas seleccionadas hacemos un vino especial de edición limitada. Este último por su exclusividad, se vende muy rápido.

9. ¿Cuáles son los servicios que ofertan?

Los servicios que oferta la bodega son el hecho de ser un buen proveedor de muchos restaurantes, supermercados, tiendas, etc dentro de la Comunidad Autónoma de Cantabria y las visitas que se ofertan a la bodega, que se llevan realizando desde sus inicios.

La diferencia radica en que las primeras se hacían de forma gratuita y sobre todo, enfocadas a los profesionales del sector, como hosteleros, comerciales de hostelería, etc.

Esto se realizaba por la falta de promoción y renombre con la que tenía que luchar la marca Casona Micaela, ya que al principio era totalmente desconocida. Es uno de los medios de publicidad y promoción que mejor funcionan, junto con el boca-a-boca y dio sus frutos, ya que en la actualidad podemos decir que Casona Micaela es una de las marcas más importantes de Cantabria.

Ahora, las visitas tienen una duración aproximada de 1 hora y 30 minutos y tienen un coste de 10 euros por persona. En ellas realizas una visita a los viñedos de su propiedad, en donde te explican su cultivo, cuidado e historia, visitas la bodega en cuestión y puedes observar los lugares y las maquinas que son utilizadas para el proceso de esta elaboración y por último, se realiza una pequeña cata con sus vinos y unos pequeños aperitivos caseros.

10. ¿Podría contarme usted alguna anécdota que recuerde, sucedida en el tiempo que lleva usted en la empresa?

La anécdota que destacó más en la visita es precisamente el porqué del nombre de “Casona Micaela”. Carlos nos contó que el nombre de la bodega radica en una casona que se ubica dentro de las propiedades de la bodega, esta es una edificación bastante antigua y sin reformar que se encuentra aquí para su próximo proyecto empresarial futuro, del cual todavía no hay nada planteado.

Su historia es que la antigua dueña de esta casona se llamaba Micaela y era miembro de la familia más adinerada y casi dueña de todas las parcelas del pueblo en el que se encuentra asentada, Valle de Villaverde. Esta familia donó al ayuntamiento muchos de sus terrenos para la construcción de infraestructuras públicas, casas de protección oficial (antiguamente no calificadas así) y en general, para el desarrollo de la localidad. Micaela murió y esta casona se le proporcionó a la servidumbre de esta familia adinerada durante muchos años, hasta la actualidad, que se encuentra deshabitada.

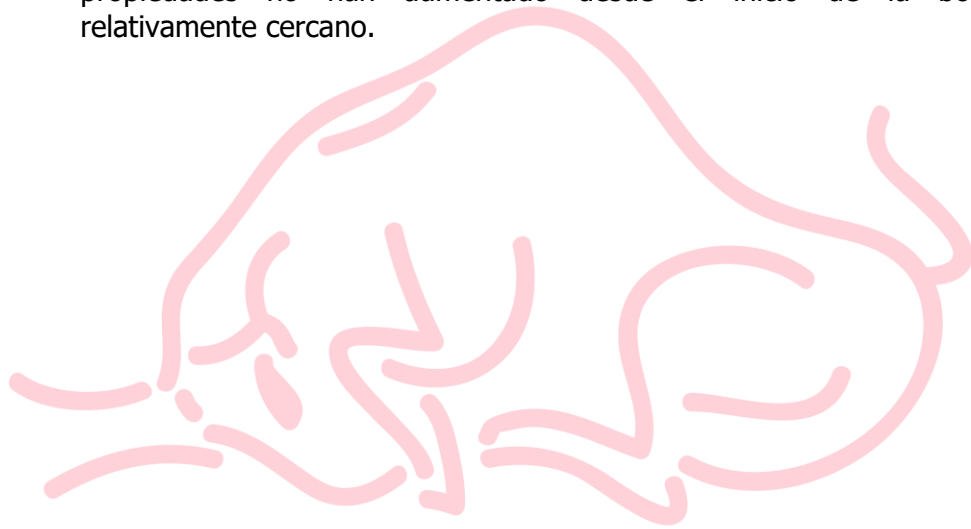
11. ¿Podría decirme cómo es el perfil del cliente más habitual que tienen? ¿Y el menos habitual?

El perfil de cliente más habitual es el hostelero local, esta bodega trabaja especialmente bien con las zonas turísticas costeras, en las que es más apropiado su consumo, pero esto no quiere decir que deje de lado a las demás, este vino se da en todas las zonas geográficas de nuestra comunidad.

También trabaja con centros comerciales como El Corte Ingles y alguna rara vez, ha sido expuesto en muy pequeña dosis al mercado internacional con la venta de algún producto a un comercial extranjero, pero sin éxito, más que nada por la carencia de producción.

12. Me gustaría saber, si es posible, la inversión inicial que supuso la Bodega en sus inicios.

Esta infraestructura, juntos con los viñedos que le corresponden y todas las demás gestiones necesarias para ponerlo en marcha, supuso una inversión de aproximadamente 2,5 millones de euros. Estas propiedades no han aumentado desde el inicio de la bodega, relativamente cercano.



Escuela Universitaria
de **T u r i s m o**

ALTAMIRA

11. BIBLIOGRAFÍA

11.1. DIRECTORIO DE PAGINAS WEB:

Bodega Sel D'Aiz:

*BODEGAS SEL D'AIZ [Consultado el 15 de marzo de 2017]
Disponibile en: <https://www.seldaiz.com/inicio-1>*

Las bodegas de Cantabria:

*VINETUR [Consultado el 18 de abril de 2017]
Disponibile en <https://www.vinetur.com/2016090125256/cuantas-bodegas-hay-en-espana.html>
[Publicada el jueves 1 de septiembre de 2016]*

Enogastroturismo e importancia:

*WIKIPEDIA [Consultado el 10 de abril de 2017]
Disponibile en: <https://es.wikipedia.org/wiki/Sumiller>*

Costa Cantabria y vinos de la tierra de Liébana denominación de origen (d.o):

*ODECA [Consultado el 10 de abril de 2017]
Disponibile en: <http://www.alimentosdecantabria.com/web/odeca>*

*ASOCIACION ESPAÑOLA DE DENOMINACIONES DE ORIGEN
[Consultado el 10 de abril de 2017]
Disponibile en: <http://www.origenespana.es/>*

Resumen:

*WIKIPEDIA [Consultado el 20 de mayo de 2017]
Disponibile en: https://es.wikipedia.org/wiki/Slow_Food*

Introducción:

Do Pico. M.2011 'El Enogastroturismo: Herramienta diversificadora del turismo en Tenerife seminario "vitivinicultura atlantica - construyendo el futuro"

*[Consultado el 20 de marzo de 2017] Disponibile en:
http://vitiviniculturaatlantica.picowines.net/comunicacoes/enogastroturismo_tenerife.pdf*

11.2. ARTÍCULOS DE REVISTAS O LIBROS PROFESIONALES:

Vino en Cantabria y Los Productos de la Tierra:

Hernández J. 2000. "Cocina Regional Cántabra" (Prólogo de Severiano Ballesteros) Editorial Everest.

11.3. BLOGS:

Bodega Sel D'Aiz:

*El Mule Carajonero. [Consultado el día 5 de abril 2017]
Disponibile en: <http://www.mulecarajonero.com/quesos-cantabria/151-vinos-bodegas-cantabras/4295-sel-daiz>*

Denominaciones de origen de España:

*Cultura del vino. [Consultado el día 5 de abril de 2017]
Disponibile en: <https://vivancoculturadevino.es/blog/2015/04/23/denominaciones-origen-vino-espana/> 2017*

11.4. REDES SOCIALES:

Enogastroturismo e importancia:

*FACEBOOK [Consultado el día 21 febrero de 2017].
Disponibile en: <https://www.facebook.com/Sumilleres-De-Cantabria-203199459869091/>*

ALTAMIRA